

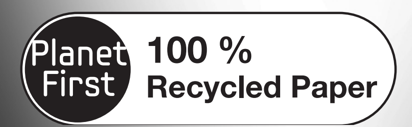






Glaskeramikkochfeld

Benutzerhandbuch



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.







Inhalt



VERWENDEN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG 4

4 Wichtige Symbole für Sicherheits- und Gefahrenhinweise

SICHERHEITSHINWEISE 5

5 Sicherheitshinweise

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG 9

9 Entsorgung des Verpackungsmaterials
9 Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts
9 Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

INSTALLIEREN DES GERÄTS 10

10 Sicherheitshinweise für den Installateur
11 Anschließen an das Netz
13 Einbauen in einer Arbeitsplatte

ÜBERBLICK ÜBER DAS GERÄT 15

15 Kochzonen
15 Bedienfeld
16 Komponenten
16 Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts
17 Sicherheitsabschaltung
18 Restwärmeanzeige

VOR DER ERSTEN ZUBEREITUNG 18

18 Erstreinigung



VERWENDUNG DES GERÄTS



19 Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen
21 Verwenden der Sensortasten
21 Einschalten des Geräts
21 Temperaturregelung
22 Ausschalten des Geräts
22 Verwenden der Bräterkochzone
23 Verwenden der Doppelkochzone
23 Ausschalten einer Kochzone
24 Verwenden der Kindersicherung
25 Timer
25 Einstellen der Kochzonenabschaltung
26 Kurzzeitmesser
27 Sperren und Entsperren des Bedienfelds
28 Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

REINIGUNG UND PFLEGE



29 Kochfeld
30 Kochfeldrahmen (Zubehör)
31 So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

GARANTIE UND SERVICE



32 Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung
34 Service

TECHNISCHE DATEN



35 Technische Daten
35 Kochzonen
36 Produktinformationen



Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

WICHTIGE SYMBOLE FÜR SICHERHEITS- UND GEFAHRENHINWEISE

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

⚠ **WARNUNG**	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.
⚠ **VORSICHT**	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.
VORSICHT	Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Kochfelds zu vermindern, beachten Sie folgende Sicherheitsregeln:



	NICHT ausführen.
	NICHT demontieren.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig





Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die technischen Normen und Sicherheitsbestimmungen, die für diesen Gerätetyp gelten. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Verletzungen des Benutzers oder Schäden am Gerät zu minimieren.

⚠ WARNUNG

- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Modelle mit Netzkabel)



- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.





Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmittel in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen.
Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen!

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich Kochstellenschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Geräts eigens für diesen Zweck entwickelt wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.





⚠ VORSICHT

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.

Bei Störungen Ihres Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:
- Schalten Sie alle Kochzonen ab;
- Trennen Sie das Gerät vom Netz; und
- Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Wenn die Oberfläche des Kochfelds bricht, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.





- Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte an Netzsteckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen. Die Netzkabel dürfen mit dem Kochfeld nicht in Kontakt kommen.
- Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Kochfelder niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.
- Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Gerät, da sie Feuer fangen könnten.
- Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen.
- Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.
- **WARNUNG:** Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionskochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach. (nur Modelle mit Induktionskochfeld)
- Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.
- Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.







Hinweise zur Entsorgung

⚠ WARNUNG ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Die Materialien sind entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.



WARNUNG ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG IHRES ALTGERÄTS

WARNUNG: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.





Installieren des Geräts

⚠ WARNUNG Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird. Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten. Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- In der Elektroinstallation ist eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen sind aus dem Halter herauszuschrauben), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Unterhalb des Geräts dürfen keine Schubladen vorgesehen werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Geräts vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Spalt mit der Arbeitsfläche abschließt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Gerät muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.







ANSCHLIESSEN AN DAS NETZ

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

WARNUNG **Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.**

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt.
Das Gerät muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.
Für den Netzanschluss ist ein Kabel vom Typ H05SS - F (180° C) oder besser vorzusehen.

	Nennstrom des Geräts (A)	Nennquerschnitt (mm^2)
1 N~	> 25 und ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 und ≤ 16	≥ 1,5

Der Anschluss muss wie im Diagramm dargestellt ausgeführt werden. Die Anschlussverbindungen werden entsprechend dem jeweiligen Anschlussdiagramm ausgeführt.
Die Erdung wird an die Erdungsklemme angeschlossen. Das Erdungskabel muss länger als die Strom führenden Kabel sein.

WARNUNG **Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt, und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.**

Das Anschlusskabel wird mit der Kabelschelle befestigt, und die Abdeckung wird durch festes Andrücken (Verriegeln) geschlossen.
Vor dem ersten Einschalten müssen Schutzfolien und Aufkleber von m Glaskeramikkochfeld entfernt werden.







⚠ WARNUNG Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu stellen Sie einen geeigneten Topf darauf und schalten jede einmal kurz auf maximale Leistung.

Wenn das Gerät erstmals eingeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf, und die Kindersicherung ist aktiviert.

1N ~	230 V ① ② ③ ④ PE L1 N
2N ~	230 V ① ② ③ ④ PE L1 L2 N

< IN ~ >
L: Braun
N: Blau
PE: Grün

⚠ WARNUNG Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation ab.





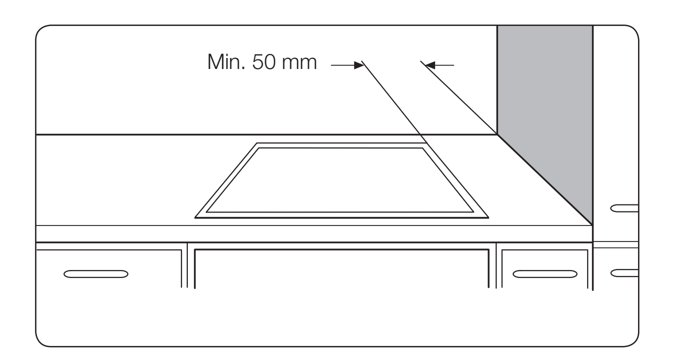

EINBAUEN IN EINER ARBEITSPLATTE

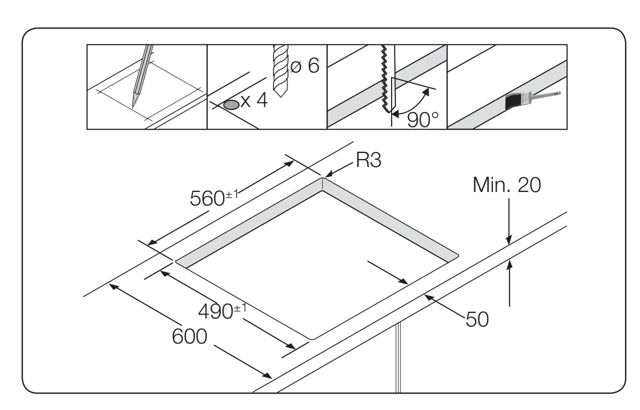


Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts.
Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.
Befestigen Sie die beiden seitlichen Klammern mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie das Kochfeld an den Klammern befestigen.

Bei der Installation des Kochfelds muss ein Brett eingepasst werden, das den Zugang zur Geräteunterseite einschränkt.









90° x 4

ø 2

= 100

100

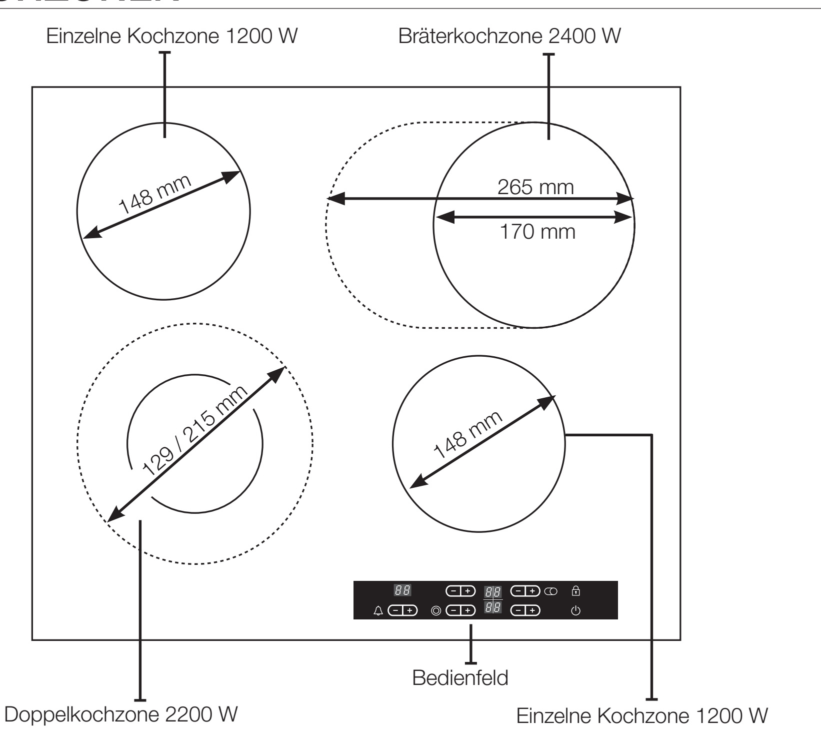
490±1

=

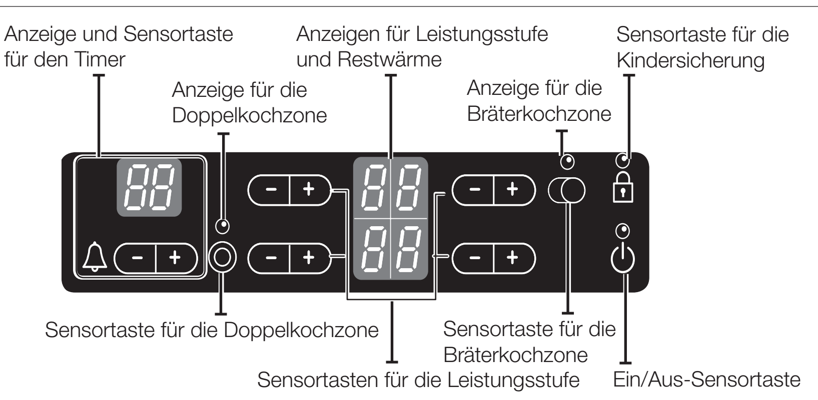


Überblick über das Gerät

KOCHZONEN



BEDIENFELD

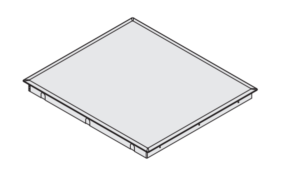
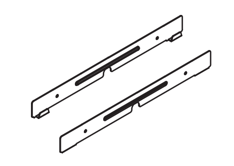
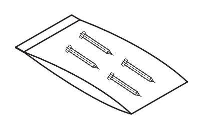






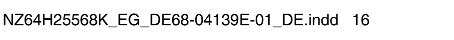


KOMPONENTEN

		
 Glaskeramikkochfeld	Montagehalterungen	Schrauben

DIE WICHTIGSTEN MERKMALE IHRES GERÄTS

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät besitzt ein Kochfeld aus Glaskeramik mit vier Schnellkochzonen. Die leistungsfähigen Strahlungsheizelemente des Kochfelds verkürzen die für das Aufheizen der Zonen erforderliche Zeit ganz erheblich.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist die besonders einfache Reinigung. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensortaste:** Die Ein/Aus-Sensortaste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Leistungs- und Funktionsanzeigen:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass die Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Wenn die Kochzonen so heiß sind, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht, wird im Display ein entsprechendes Symbol angezeigt.
- **Doppelkochzone:** Zum Kochfeld gehört eine Doppelkochzone. Damit erhält das Gerät eine Kochzone von variabler Größe, wenn Sie zum Beispiel mit kleineren Töpfen kochen. Dies ermöglicht Energieeinsparungen.





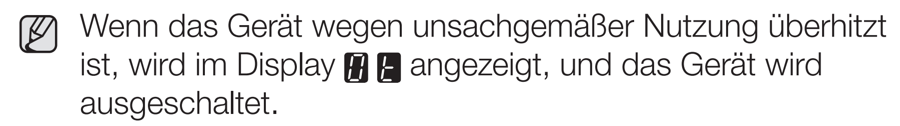

- **Mehrzweckkochzone:** Das Gerät ist mit einer Mehrzweck-/ Bräterkochzone ausgestattet. Je nach Einstellung kann diese als runde oder ovale Kochzone genutzt werden, wenn Sie zum Beispiel mit einem ovalen Bräter kochen oder Teller bzw. Essen warm halten möchten.
- **Digitale Anzeigen:** Die vier Anzeigefelder sind den vier Kochzonen zugeordnet. Sie zeigen die folgenden Informationen an:

- - Gerät eingeschaltet,
- 1 bis 9 eingestellte Leistungsstufe,
- H Restwärme,
- L Kindersicherung aktiviert und
- SE Fehlermeldung, wenn eine Sensortaste länger als 10 Sekunden berührt wurde.
- Ot Fehlermeldung, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)

SICHERHEITSABSCHALTUNG

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit H (für „heiß“) angegeben.
Die Kochzonen werden nach folgenden Zeiten ausgeschaltet:

Leistungsstufe	Ausschalten
1 - 2	nach 6 Stunden
3 - 4	nach 5 Stunden
5 - 6	nach 3 Stunden
7 - 9	nach 1 Stunden



Wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird im Display Ot angezeigt, und das Gerät wird ausgeschaltet.

Wenn eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ nach.





Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen werden sofort ausgeschaltet, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät wieder eingeschaltet werden.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät mit der Ein/Aus-Sensortaste ⏻ wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol H (für „heiß“) in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen angezeigt.
Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.
Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.



WARNUNG Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

WARNUNG Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol H, und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

Vor der ersten Zubereitung

ERSTREINIGUNG

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.



WARNUNG Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.





Verwendung des Geräts

VERWENDEN GEEIGNETER TÖPFE UND PFANNEN

Hochwertige Pfannen bringen gute Ergebnisse.

- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Töpfe mit Aluminium- oder Kupferboden können metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche verursachen. Solche Verfärbungen lassen sich nur sehr schwierig oder unmöglich entfernen.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Wenn Sie solche Pfannen über die Glaskeramikfläche ziehen, können bleibende Kratzer entstehen.
- In kaltem Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

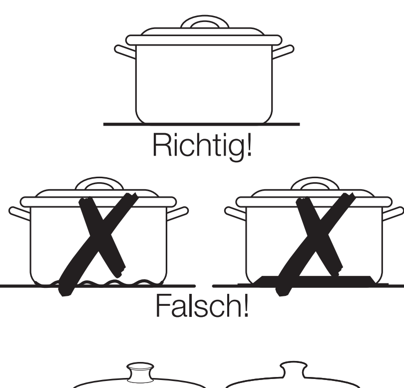




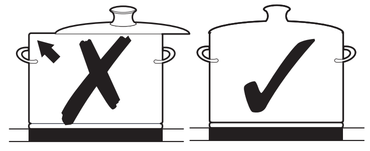


Energiespartipps

☛ Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten:

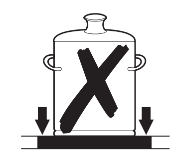


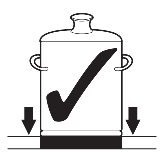
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.



- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.







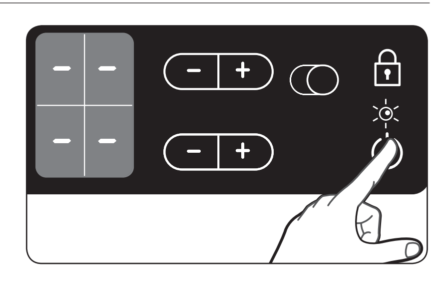
- Die Böden von Pfannen müssen immer die selbe Größe wie die Kochzone aufweisen.
- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Garzeiten um bis zu 50 % reduzieren.



VERWENDEN DER SENSORTASTEN

Zur Verwendung von Sensortasten drücken Sie so lange mit der Fingerspitze auf die entsprechende Stelle des Bedienfelds, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt oder die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste drücken, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

EINSCHALTEN DES GERÄTS

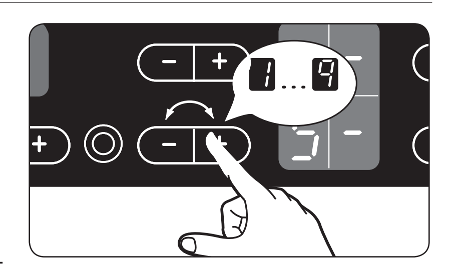


Halten Sie die Sensortaste für die **Kindersicherung** 🔒 etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Schalten Sie das Gerät anschließend mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ ein. Drücken Sie dazu die **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻. Im Display wird - angezeigt.



Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 10 Sekunden eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

TEMPERATURREGELUNG



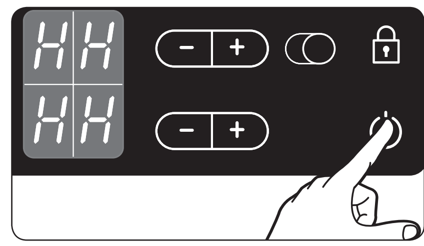
Drücken Sie zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe (1 bis 9) für die entsprechende Kochzone die Sensortaste + oder -.
Wenn - erstmals gedrückt wird, wird die Leistungsstufe 5 eingestellt.
Wenn Sie + zum ersten Mal drücken, wird die Leistungsstufe 5 eingestellt. Mit der Sensortaste + können Sie eine höhere und mit - eine niedrigere Leistungsstufe einstellen.



AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Das Gerät wird mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ vollständig ausgeschaltet. Drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻.

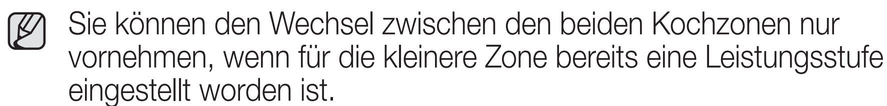
Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen im Display mit dem Symbol H (für „heiß“) angegeben.



Wenn die Leistungsstufe 9 ausgewählt ist und Sie möchten die Heizelemente + ausschalten, drücken Sie die Sensortaste noch einmal. Die Einstellung wechselt dann auf die Leistungsstufe Null. Sie können die Einstellung auch schneller vornehmen, indem Sie mit dem Finger so lange auf die Sensortaste + oder − drücken, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Wenn Sie länger als 10 Sekunden mehr als eine Sensortaste gedrückt halten, wird im Display 5 E angezeigt. Zum Zurücksetzen drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻.

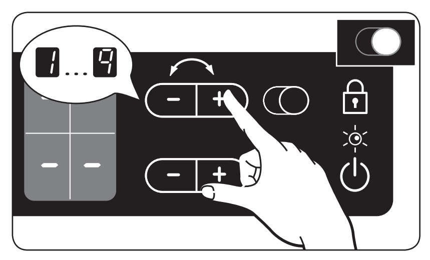
VERWENDEN DER BRÄTERKOCHZONE

Sie können eine kleine Kochzone in eine größere, ovale Kochzone umwandeln und für Bratentöpfe verwenden.

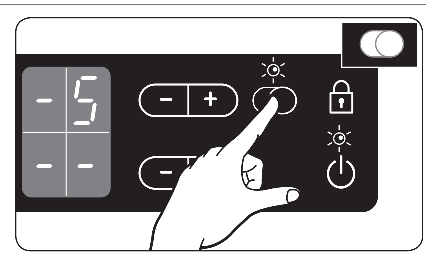


Sie können den Wechsel zwischen den beiden Kochzonen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Leistungsstufe eingestellt worden ist.

1. Wählen Sie eine Leistungsstufe aus.



2. Um die Bräterkochzone ein- bzw. auszuschalten, drücken Sie Ihren Finger so lange flach auf die Sensortaste für die Bräterkochzone, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt.



NZ64H25568K_EG_DE68-04139E-01_DE.indd 22 2015-01-16 5:11:44



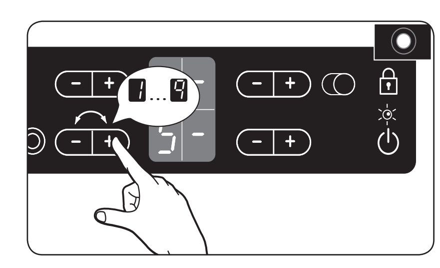


VERWENDEN DER DOPPELKOCHZONE

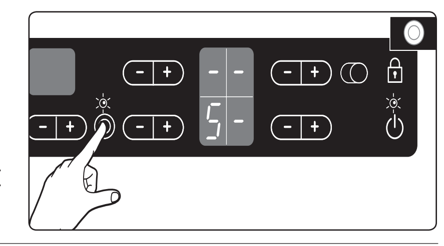
Sie können eine kleine Kochzone in eine größere Kochzone umwandeln und für große Kochgeräte verwenden. Wählen Sie diese Einstellung mit der Sensortaste für die **Doppelkochzone** ◎ aus.

Sie können den Wechsel zwischen den beiden Kochzonen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Leistungsstufe eingestellt worden ist.

1. Wählen Sie eine Leistungsstufe aus.



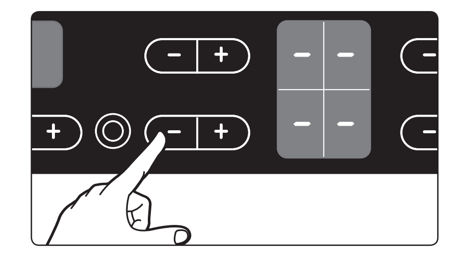
2. Drücken Sie die Sensortaste für die **Doppelkochzone** ◎. Damit schalten Sie die äußere Kochzone ein. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.



3. Um die äußere Kochzone auszuschalten, drücken Sie erneut die Sensortaste für die **Doppelkochzone** ◎.

AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE

Wenn Sie eine Kochzone ausschalten möchten, stellen Sie mit Hilfe der **Sensortasten** − und + des Bedienfelds für diese Kochzone wieder die Leistungsstufe - ein.









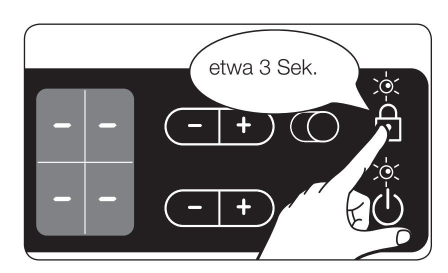


VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

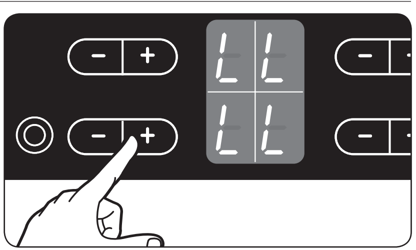
Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone unabsichtlich eingeschaltet oder das Kochfeld aktiviert wird. Die Sensortaste für die Kindersicherung steht nur dann zur Verfügung, wenn der Strom eingeschaltet ist.

Aktivieren der Kindersicherung

1. Halten Sie die Sensortaste für die **Kindersicherung** 🔒 etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

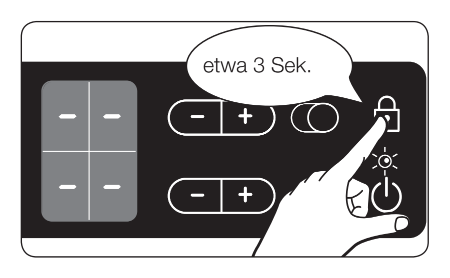


2. Drücken Sie eine **der Sensortasten für die Leistungsstufe**. L wird im Display für alle Kochzonen angezeigt. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.



Deaktivieren der Kindersicherung

1. Halten Sie die Sensortaste für die Kindersicherung 🔒 etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, wird die Kindersicherung aus Sicherheitsgründen automatisch innerhalb von wenigen Minuten aktiviert.



TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten

Wenn Sie für eine Kochzone eine bestimmte Zeit einstellen, wird die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit abgeschaltet. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Timer als Kurzzeitmesser verwenden

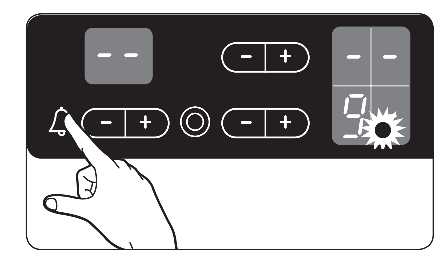
Der Kurzzeitmesser kann nur verwendet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

EINSTELLEN DER KOCHZONENABSCHALTUNG

Die gewünschte Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.

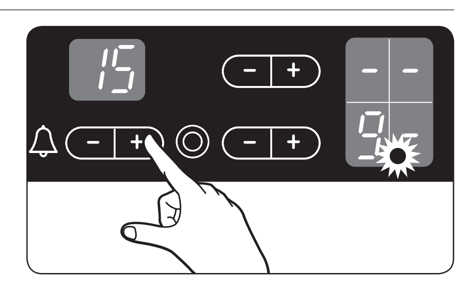


1. Mit Hilfe der Sensortaste für den Timer 🔔 wählen Sie die Kochzone aus, die nach Ablauf der festgelegten Zeit abgeschaltet werden soll. Wenn die erste aktive Kochzone ausgewählt wird, beginnt die jeweilige Anzeige langsam zu blinken, nachdem Sie die entsprechende Sensortaste gedrückt haben. So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone. -- erscheint in der Timer-Anzeige.



Die nächste aktive Kochzone wählen Sie durch erneutes Drücken der Sensortaste für den Timer 🔔 aus.

2. Stellen Sie durch Drücken der Sensortaste + oder - die Zeit ein, nach der die Kochzone automatisch abgeschaltet werden soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die Abschaltung ist nun aktiviert.





Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, drücken Sie die Sensortaste. Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken.Die Einstellungen werden mit der Sensortaste oder zurückgesetzt. Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die entsprechende Timer-Anzeige.



Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie eine der Sensortasten oder so lange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
Wenn die Sensortaste zuerst gedrückt wird, beginnt die Zeit-Anzeige im Display bei 99; wenn Sie zuerst die Sensortaste drücken, wird bei 1 begonnen.

KURZZEITMESSER




Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Drücken Sie die Sensortaste für den Timer. -- erscheint in der Timer-Anzeige.
2. Stellen Sie mit Hilfe der Sensortasten und die gewünschte Zeit ein.
   Der Kurzzeitmesser ist jetzt aktiviert, und im Display wird die verbleibende Restzeit angezeigt.
   Zum Ändern der Restzeit drücken Sie die Sensortaste für den Timer, und ändern den eingestellten Wert mit Hilfe der Sensortasten und.

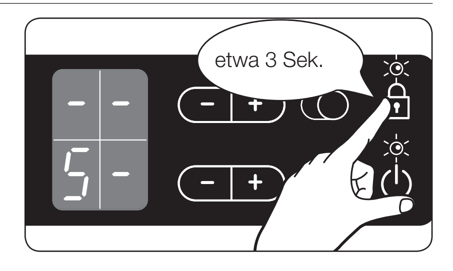


SPERREN UND ENTSPERREN DES BEDIENFELDS

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der Ein/Aus-Sensortaste jederzeit während des Kochens sperren. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

1. Halten Sie die Sensortaste für die Kindersicherung etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige der Sensortaste für die Kindersicherung leuchtet auf. Die Sensortasten sind jetzt gesperrt.

2. Wenn Sie die Sensortasten wieder entsperren möchten, halten Sie die Sensortaste für die Kindersicherung erneut etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige der Sensortaste für die Kindersicherung erlischt.









EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN ZUM KOCHEN BESTIMMTER LEBENSMITTEL

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen ab, wie unter anderem der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel.

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
9	Erhitzen Anbraten Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
8	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
7		
6	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
4		
3	Dämpfen Dünsten Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichten
2		
1	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

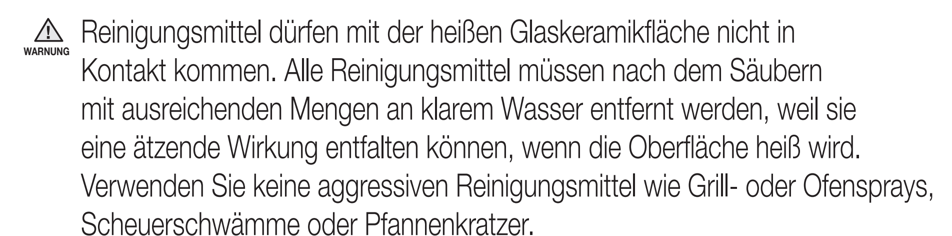
Hinweis

- Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.
- Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

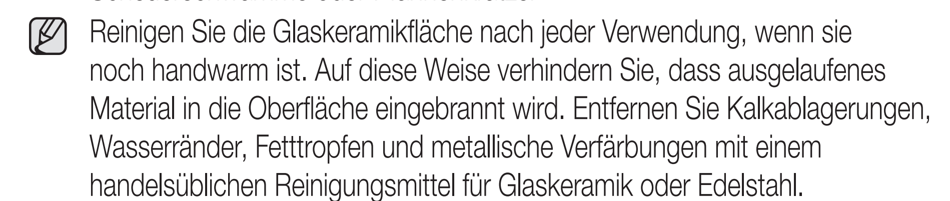


Reinigung und Pflege

KOCHFELD



WARNUNG Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.



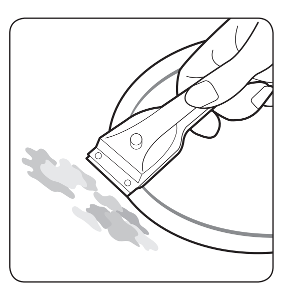
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

Leichte Verschmutzung

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.







Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.





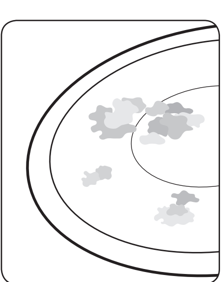
Schwer entfernbare Verschmutzungen

1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

⚠ WARNUNG Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen in gewohnter Weise. Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, die zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten verursacht wurden, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Geräts nicht.







KOCHFELDRAHMEN (ZUBEHÖR)

⚠ WARNUNG Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab, und reiben Sie die Oberfläche dann trocken ab.





SO VERMEIDEN SIE SCHÄDEN AN IHREM GERÄT

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie die Kochzone nicht mit leeren Kochgeschirr oder vollkommen ohne Kochgeschirr ein.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Glaskeramikfläche fällt.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie z. B. Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.







Garantie und Service

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Aus einem geringfügigen Fehler kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

⚠ WARNUNG Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist nicht richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten nicht.
- Die Kochzone ist nicht eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind nicht auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.



Was ist zu tun, wenn alle Anzeigen im Display außer der Restwärmeanzeige H plötzlich verschwinden?

Mögliche Ursachen:

- Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige S E leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. Zum Zurücksetzen drücken Sie die Ein/Aus-Sensortaste.

Was bedeutet es, wenn die Heizelemente nicht rot glühen?

- Die eingestellte Temperatur der Kochzone wird von einem Sensor aufrechterhalten, der die Zone ein- und ausschaltet, so dass die Kochzone nicht immer rot aussieht. Wenn Sie eine geringe Leistungsstufe einstellen, wird das Heizelement häufiger ausgeschaltet als bei höher eingestellten Temperaturen. Das Heizelement wird aber auch bei höchster Temperatureinstellung abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.





SERVICE

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.
Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.
Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.
Bitte notieren Sie die folgenden Informationen:

- Wie äußert sich das Problem?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:



- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen vor Einbau des Gerätes hier im Handbuch zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

Modell: ____________________

Seriennummer: ____________________

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanrufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.





Technische Daten

TECHNISCHE DATEN

Maße des Geräts	Breite	575 mm
	Tiefe	505 mm
	Höhe	52 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Maximal angeschlossene Last		7,0 kW
Gewicht	Netto	8,0 kg
	Brutto	10,5 kg




KOCHZONEN

Position	Durchmesser	Leistung
Vorne links	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Hinten links	148 mm	1200 W
Hinten rechts	170 / 265 mm	1500 bis 1600 bzw. 2400 W
Vorne rechts	148 mm	1200 W



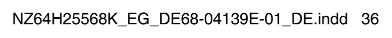
PRODUKTINFORMATIONEN

Name des Lieferanten	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellkennung	CTR164NC01 C61RCDST2 C61R2CCN C61R2CAST C61RCAST2 NZ64F5RD9AB NZ64H25568K HS-3000B
Art der Kochmulde	Einbau
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	Ø 21,5 cm, Ø 15,0 cm, Ø 15,0 cm, Ø 17,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	Ø 21,5 cm : 210,6 Wh/kg Ø 15,0 cm (vorne) : 199,3 Wh/kg Ø 15,0 cm (hinten) : 198,5 Wh/kg Ø 17,0 cm : 206,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	203,7 Wh/kg

*** Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-2 und der Kommissionsverordnung (EU) Nr. 66/2014.**

Energiespartipps

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Garzeiten reduzieren.






Notizen






Notizen






Notizen












Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04139E-01